MANÁ 75
BARCELONA

MENÚ DE FIN DE AÑO 2025

Aperitivos

Cangrejo real *con chutney de manzana verde y mango, y salsa de eneldo*

Vieira trufada *con crema de setas, gamba de cristal y brotes de remolacha*

Carpaccio de gamba de Palamós *con dados de aguacate y vinagreta de cítricos*

Croquetón de jamón ibérico de bellota *con virutas de jamón*

Foie micuit *con perlas de aceite de oliva, mermelada de higos confitados y reducción de Pedro Ximénez*

Plato principal (a elegir)

Rodaballo salvaje *con chips de alcachofa y santurce de espárragos verdes*

Arroz con bogavante nacional, *espárragos de mar y almejas*

Arroz de pato ibérico *con foie y ceps*

Lechazo de Aranda confitado al horno *con salsa de enebro y manzana caramelizada*

Postre

Las 5 texturas de chocolate

Bebidas

Vino Blanco - Louro (D.O. Valdeorras)

Cava -Vintage Loxarel Brut Reserva (D.O.Penedès)

Vino tinto - Fina (D.O.Q. Priorat)

Refrescos

Cerveza

Agua

Cotillón y uvas de la suerte

210€ P.P.